

Rosso »Erba Salata«

Colle Florido

Erba Salata. Reinsortiger Montepulciano d´Abruzzo, wie es ihn bisher nicht gegeben hat. Provozierend kühl im Mund, aber enorm dicht verwoben und satt konzentriert. Wohldosiert, ohne Effekthascherei. Füllt den Mund mit raffiniert vielschichtigem Spektrum an Aromen - Beeren, getrocknete Kräuter, dunkle Gewürze, edle Hölzer, und spült dichte Substanz auf die Zunge in einer Qualität der Gerbstoffe, die der Rebsorte neue Persönlichkeit und Dimension verleiht. Verblüffend weich und samtig in der haptischen Wirkung, prall fruchterfüllt, potent feinmaschig und hochwertig kraft- und druckvoll im Mundgefühl.Ein beeindruckendes Meisterwerk, dem man nicht umsonst nachsagt, der vielleicht beste Rotwein der Abruzzen zu sein.Andrea Ugolotti und Daniela Trolio beherrschen die Extraktion der rustikal dickschaligen Rebsorte Montepulciano wie wenige andere. Das Geheimnis ihres Weines steckt vor allem im Lesezeitpunkt der Trauben, aber auch im Wie der Extraktion und Mazeration ihrer Beerenschalen. Spontan vergoren im großen Holzfass, dort auch lange auf der Vollhefe gereift. Da treffen Spannung, Substanz und Potential in einem Wein zusammen, der im Gedächtnis bleibt, weil er so natürlich »wild« und ungeschminkt wie gediegen wohlerzogen wirkt. Im Zeitalter der designten Weine eine beglückende Ausnahme. Beeindruckend gehaltvoll, sinnlich berührend, potent im Nachklang.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2030+
Restzucker: 0,6
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,47

0,75l
IAR23700

K&U
www.weinhalle.de